ご飯の炊き方っづき

メニューの炊き方

メニュー	*	水位目盛
白米	白米	白米
炊きこみ	白米	白米
無洗米	無洗米	白米
白米急速	白米	白米
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ
玄米	玄米	玄米
玄米活性	玄米	玄米
雑穀米	雑穀米·白米/無洗米	白米

不性木乂ノト	木仕木又 ハー コハノ ボボルノト	
●無洗米をお使いの場合はP.10 ●無洗米の計量は、無洗米専用の	D、P.11「無洗米で炊く場合」参照 D計量カップをご使用ください。	

いろいろな炊き方

米の種類	*	メニュー	水位目盛
麦混ぜご飯	押U麦·白米/無洗米	白米/炊きこみ	白米
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ	白米
おこわ	もち米・白米/無洗米	白米/炊きこみ	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)
発芽玄米	発芽玄米·白米/無洗米	白米/炊きこみ	白米
分づき米 (3分づき)	3分づき米	玄米	分づき米
分づき米 (5分・7分づき)	5分・7分づき米	白米/炊きこみ	ガンと木

炊飯容量(カップ数)	アドバイス
0.5~3	
0.5~2	 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。
0.5~3	
0.5~3	白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
0.5~1	 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 玄米・分づき米は炊けません。 無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
0.5~2	
0.5~2	・玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 → P.8
0.5~2	雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 無洗米に湿ぜる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。

炊飯容量(カップ数)	アドバイス
0.5~3	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。●白米に混ぜる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米に混ぜる場合は「無洗米」メニューを選びます。
0.5~3	● やさしく手早く洗米します。
1~2	 具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。
0.5~2	 タイマー予約炊飯および30分以上のつけ置きはしないでください。 発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。 白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。
0.5~2	● 銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
0.5.0	→ 水加減をしてください。

14 15

0.5~2

タイマー予約炊飯

- ●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- ●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.19

例:7:30 に炊き上げたいとき

を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・炊飯 ランプが点滅する

◆もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。



で、炊きたいメニューを選ぶ

「白米急速」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。

▲ または ▼で、炊き上げたい時刻に合わせる

- ▲ キー:10分単位で進む
- ▼ キー: 10分単位で戻る
- ●押し続けると10分単位で早送りができます。



・炊飯)を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが

メロディー(ブザー)が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



- ●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- ●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの 🍳 または 👽 を押してください。
- 「炊きこみ」・「おこわ」の具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。 具が腐敗したり、 調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

記憶された時刻で炊く ●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。 ●前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例: 「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

予約 を押して、「予約1」または 「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・炊飯 ランプが点滅する

●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示さ



で、炊きたいメニューを選ぶ



●予約できました。

例: 「予約2」の「18:30」で 予約を完了したとき



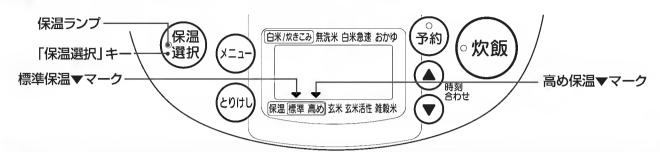
タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	時間
白 米	55分~13時間まで
無洗米	1時間~13時間まで
おかゆ	1時間5分~13時間まで
玄米	1時間25分~13時間まで
玄米活性	3時間15分~13時間まで

- ●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- ●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- ●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- ●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以
- 内)で設定してください。 ●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合
- ●分づき米のタイマー予約炊飯のおすすめ時間は、3分づきは玄米メニュー、5分づき・7分づきは白米メニュー
- を参照してください。

漂準保温 高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準保温」や「高め保温」を選べます。



標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、保温ランプと 標準保温▼マークが点灯する

次の場合「保温選択」キーを押しても「標準保温」は選べません。 ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「おかゆ」・「玄米」・「玄米活性」・「雑穀米」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき
- ●炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- ●「標準保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの 原因になります。

高め保温

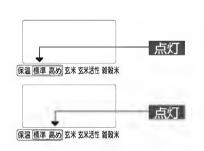
少し高めの温度(約70℃)で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

標準保温▼マークの点灯を確認する





高め保温▼マークが点灯する



点灯

点灯

保温 標準 高め 玄米 玄米活性 雑穀米

「高め保温」から「標準保温」に戻すときは…



「標準保温」に戻り、標準保温▼マークが点灯する

- ●「標準保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。
 - ●「標準保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。 自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
 - ●保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの 🍑 または 💎 を押してください。 もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過 時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
 - ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
 - ●「炊きこみ」・「おこわ」・「発芽玄米」・「分づき米(5分づき・7分づき)」は「白米/炊きこみ」メニューで炊く ため炊き上がり後「標準保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなに おいの発生をおさえます。)

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。 時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- ●時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・標準保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例: 現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

7 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの ▲ を押し、表示を 現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅する

♠ キー: 1分単位で進む (▼) キー: 1分単位で戻る ●押し続けると10分 単位で早送りができ ます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる



●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始·タイマー 予約操作完了·炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。 **報知音の種類と切りかえ方**

報知音を次の中から選ぶことができます。

1100							
報知の種類とタ	報知の種類と用途鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。ご購 入時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー 音に変えたいときに。	サイレント報知 炊飯終了時の報知音を 消したいときに。			
とタ	炊飯を開始するとき	きらきら星	الا	ใ บ]			
イミング	タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」				
グ	炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません			

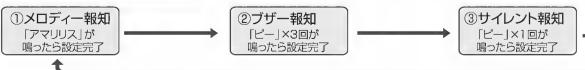
切りかえ方法

かなべを入れ、差込みプラグを差し込む

を3秒以上押す

- 炊飯中・保温中は切りかえることがで きません。
- 操作がうまくできないときは再度 7 か らやり直してください。
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が 鳴ったら切りかえ完了

報知の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位

- ●米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

白米・分づき米・玄米・発芽玄米→「白米用」の計量カップで(1カップ =180mL) **無洗米→**「無洗米専用」の計量カップで(1カップ =171mL)

五目ご飯 メニュー:<u>白米/炊きこみ</u>を選びます。無洗米の場合<u>無洗米</u>を選びます。



材料(2~3人分)	
米2为	ップ
鶏肉(またはしらす干し)	30g
油あげ··················1 _/	
にんじん2	20g
こんにゃく	20g
でぼう	
干ししいたけ(もどす)	2枚

Α	薄口しょうゆ・みりん各大さじ1 塩小さじ ¹ /3 だしの素小さじ ¹ /3
	しいたけのもどし汁・
3	つば適宜

つくり方

- 1 1 cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- **2**にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。 ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。 干ししいたけは細切りにします。
- **3**干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- **4**米は洗い**3**を加え、**白米** の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます**。
- **5 1と2**の具を**4**の米の上に平らにのせます。 のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- **6 メニュー** キーを押して白米は **白米/炊きこみ** 、 無洗米は **無洗米** を選び、続いて **炊飯** キーを押し ます。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ

メニュー: おかゆ を選びます。



材料(2~3人分) 米	塩少々
青菜類(あれば春の七草*、 なければその他の野菜類)35g	

※春の七草: セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

つくり方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2米は洗い、おかゆの水位目盛0.5まで水を入れます。
- 3 メニュー キーを押して **おかゆ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。 または、器に盛り、1を上にのせます。
- おかゆを炊く場合は、無洗米をお使いになる場合も必ず おかゆ メニューを選んでください。他のメニューを選ぶ とふきこぼれの原因になります。
- 「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆの場合、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加えてください。最初から加えると、青菜が変色したり、蒸気経路が詰まるなどし、うまく炊けない原因になります。

お料理ノートっづき

玄米の炊きこみご飯

メニュー: 玄 米 を選びます。



材料(2~3人分)	
玄米2カップ	
鶏肉······50g	
油あげ1枚	

	んじん・こんにゃく・ごぼう	
_	「薄口しょうゆ······· 」みりん·······/	大さじ2
A	〕 みりん	いさじ1

つくり方

- 1 鶏肉は 1 cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き) 小さめのたんざくに切ります。
- **2**にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。 ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- **3**米は洗い**A**を加え、**玄米** の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます**。
- **41**と**2**の具を**3**の米の上に平らにのせます。 のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 メニュー キーを押して 玄米 を選び、続いて 炊飯 キーを押します。
- 6保温になれば、混ぜてほぐします。
- ●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

お手入れ

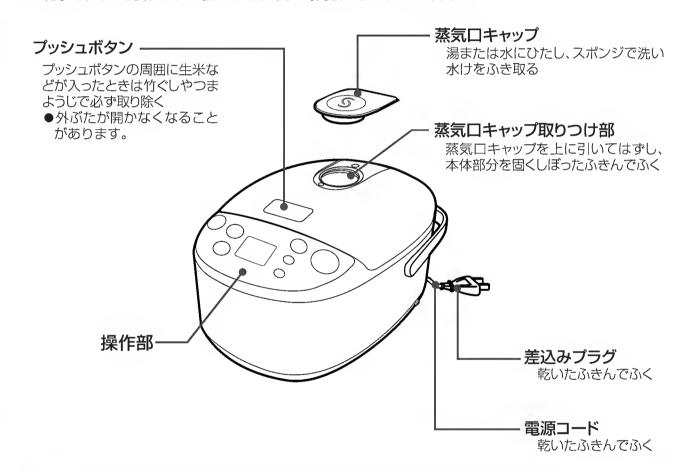
- ●必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- ●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類 (ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

外 側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく操作部は乾いたふきんでふく

●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ



計量カップ

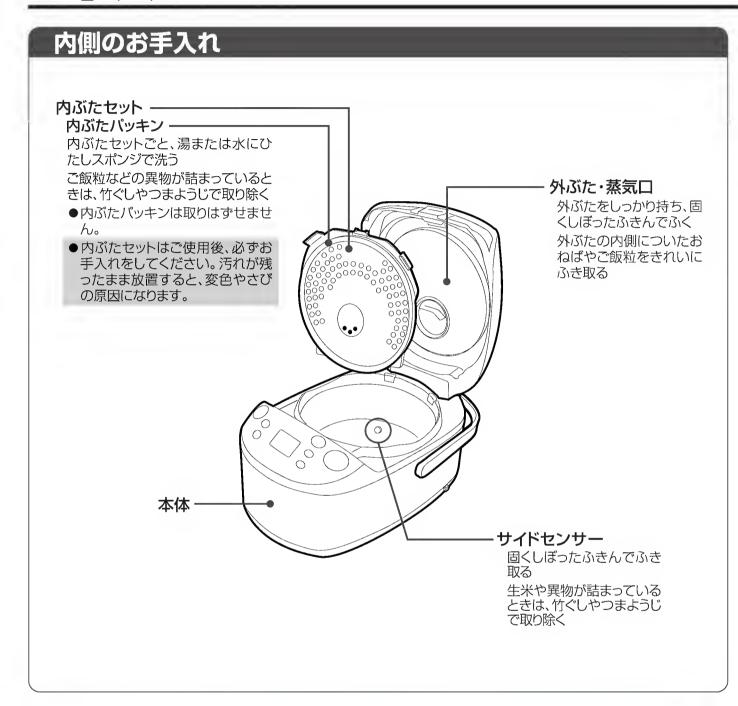






白米用(180mL) 無洗米専用(171mL)

お手入れっづき



庫内のにおいが気になる場合のお手入れ

7 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる

2 外ぶたを閉め (メニュー)を押して「白米急速」を選ぶ

3 (∞炊飯)を押す

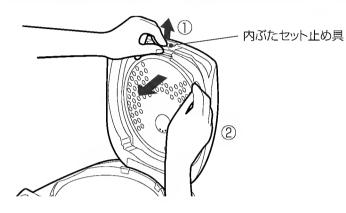
4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら (とりけし) を押す

5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P.23

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセット止め具を押し上げて(①)、内ぶたとっ手を手前に引く(②)





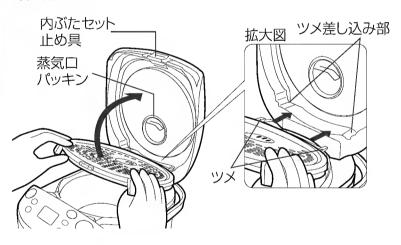
●内ぶたセット止め具を押し上げずに 内ぶたとっ手を持って引っ張らない でください。

(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の 原因になります。)

つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて 内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

取りつけるときは蒸気ロパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



交換部品

- ●損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- ●交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、 お買い上げの販売店でお求めください。 (ホームページでのご購入はP.29参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C101-6B
なべ	B309-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

26

يدروا ا						
	症状	●お調べいただくこと				
炊 飯	ご飯が、かたい やわらかい	 傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 銘柄・産地・保存期間 (新米・古米) などにより、ご飯のかたさがかわります。 室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 なべが変形していませんか? 白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 				
	ご飯が、ひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか?●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?●なべが変形していませんか?				
	●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか?					
	炊飯できない キー操作できない	 ●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「EO1」・「EO2」・「EO3」など表示していませんか? → P.28 ●なべが入っていますか? → なべを入れてください。 ●保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 				
	炊飯・保温中に音が する	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。				
	外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる	●内ぶたセットが変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。●内ぶたパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。				
保温	保温中、ご飯がにおう	 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ● 炊き上がったご飯をあたため直していませんか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● 炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。 → P.24 ● なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.9 ● 24時間以上の標準保温をしていませんか? 				

	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか?● 12時間以上の高め保温をしていませんか?●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	●高め保温を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.18
	標準保温ができない	 ●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? → P.18 ●保温経過時間が12時間経過していませんか? → 保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか? → なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	●現在時刻を表示していませんか? → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.18 「お知らせ」参照
予約	予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか? → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直して ください。
	予約できない	 予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか? → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 「7:00」が点滅していませんか? → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.19
その他	停電が 起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	差込みプラグから パチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

こんな表示をしたとき



アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買 い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大 切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参くだ さい。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

あらかじめご了承ください。

します。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打 ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な 部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。 「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・ 修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。 「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いた ■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでくだ さい。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、 まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。 で転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客」 様ご相談センター上にお問い合わせください。 所在地・電話番号などは変更になることがありますので、

ホームページのご案内

消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

20570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話) でのお問い合わせ·····Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ・・・・Fax (06)6356-6143 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・ 電話番号·Fax番号 | をご記入のうえ、お問い合わせください。

長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を! 愛情点検



熱くなる

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に
- ●焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- ●その他の異常や故障がある



こんな症状のときは、故障や事故 の防止のため、必ず販売店に点 検(有料)をご相談ください。

仕様

型名			NP-GD05	
	白 米·	白 米 急	速	0.09~0.54 [0.5~3]
	炊き	2	み	0.09~0.36 [0.5~2]
炊飯	無	洗	米	0.09~0.51 [0.5~3]
炊飯容量(約L)	お	か	ф	0.09~0.18 [0.5~1]
約 L	玄		米	0.09~0.36 [0.5~2]
H]	玄 米	活	性	0.09~0.36 [0.5~2]
]内はカップ数	雑	穀	米	0.09~0.36 [0.5~2]
ップ数	お	2	わ	0.18~0.36 [1~2]
	分 づ	き	米	0.09~0.36 [0.5~2]
	発 芽	玄	米	0.09~0.36 [0.5~2]
定			格	交流 100V 700W 50/60Hz
炊	飯	方	式	IH (誘導加熱) 方式
電源コードの長さ		さ	1.0m(コードリールつき)	
外	形	ナ 法(約c	cm)	幅23×奥行30×高さ19
質			量	約3.1kg
最	大 炊	飯 容	量	0.54L
区 分 名		名	А	
蒸 発 水 量		量	39.9g	
年 間 消 費 電 力 量		量	56.7kWh/年	
一回当たりの炊飯時消費電力量		力量	140Wh	
一時間当たりの保温時消費電力量		力量	13.7Wh	
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		力量	1.04Wh	
一時間当たりの待機時消費電力量		力量	0.95Wh	

[◆]特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。 こうした場所での使用はなるべくおさけください。◆日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

メモ おぼえのため、記入され ると、便利です。	■お買い上げ日 ■販売店名	年 月	B
		TEL	
4			